

冷凍長芋ダイスカットを使った

キムチ



< 材料 >

◎長芋ダイスカット

きゅうり タコ

キムチの素 白ごま

< 作り方 >

※長芋ダイスカットは解凍しておく。

1. きゅうりは乱切りにする。
タコは食べやすい大きさに切る。
2. 長芋ダイスカット・きゅうり・タコを
ビニール袋に入れ、キムチの素を入れ
揉み冷蔵庫で30分程度漬ける。
3. 汁気を絞りお皿に盛りつけて完成。